L'agneau canadien



Publication 1501/F







Canadä

Préparé par la Division de la consultation en alimentation.

Viande tendre, juteuse et à saveur unique, l'agneau joue un rôle important dans le régime alimentaire des humains depuis maintes générations. Bon nombre d'ethnies ont adapté sa préparation à leurs besoins, ce qui nous a donné un vaste répertoire de mets pour varier agréablement le menu de tous les jours.

L'agneau canadien est offert sur le marché l'année durant, bien que le choix soit plus grand de septembre à décembre. C'est pourquoi un grand nombre de Canadiens achètent de l'agneau en grande quantité en vue de le congeler. Cette publication contient des recettes conçues pour l'utilisation de différents morceaux d'agneau.

Il faut savoir que l'expression "agneau de printemps" ne désigne pas la saison durant laquelle l'animal est né, mais plutôt son âge; il s'agit de la viande d'animaux âgés de trois à cinq mois. Par contre, "l'agneau" peut provenir d'animaux dont l'âge va jusqu'à douze mois.

L'agneau renferme d'importants éléments nutritifs. Il constitue une excellente source de protéines de haute qualité et fournit aussi des minéraux et des vitamines B.

Les agneaux inspectés par les vétérinaires du gouvernement fédéral portent l'estampille ronde "Canada". Toute viande destinée au commerce interprovincial ou à l'exportation doit être inspectée.

Bien que des normes aient été établies pour le classement de l'agneau, celui-ci n'est pas obligatoire. La catégorie supérieure, Canada A (rouge), se divise en quatre sous-catégories allant de Canada A1 à A4, selon l'épaisseur de la couche adipeuse recouvrant la carcasse. Les animaux de catégories Canada B (bleu) et Canada C (brun) présentent une couche adipeuse moins épaisse ou des muscles moins développés, ou ces deux caractéristiques à la fois.

Achat

Il importe de choisir une viande ferme, de texture fine, lisse et veloutée. La couleur du maigre chez l'agneau va du rose pâle au rose brunâtre et le gras des carcasses est recouvert d'une membrane mince comme du papier. Celle-ci peut être laissée sur les rôtis mais devrait être enlevée des autres morceaux.

Pour chaque portion, il est suggéré d'acheter environ :

- 150 g de rôti désossé, de viande à ragoût, de viande hachée, de coeur ou de rognons;
- 200 g de rôti ou de côtelettes, avec os ou;
- 200 g de viande à ragoût avec os.

Entreposage

Les côtelettes et les rôtis d'agneau peuvent être gardés au réfrigérateur jusqu'à trois jours, l'agneau haché durant deux jours et les abats durant une journée. L'agneau se conserve bien au congélateur : les rôtis jusqu'à huit mois, les côtelettes jusqu'à cinq mois, l'agneau haché et les abats jusqu'à trois mois.

Préparation de la viande

Assaisonnement

La saveur délicate de l'agneau gagne à être relevée de fines herbes ou d'épices telles que la marjolaine, le romarin, le thym, la menthe, le gingembre, l'ail, l'origan ou la poudre de cari. Il faut assaisonner la viande avant la cuisson ou ajouter des assaisonnements à la sauce. Avant la cuisson, on doit aussi pratiquer des incisions dans le rôti et y insérer des morceaux d'ail, de feuilles de menthe ou de branches de persil. L'agneau est délicieux avec une sauce à la menthe, une sauce barbecue, une sauce aux canneberges, de la gelée de raisins, de groseilles ou de menthe. La viande peut aussi être garnie de moitiés de pêches ou de poires, de tomates ou de champignons grillés.

Modes de cuisson

Côtelettes et tranches d'agneau

Les côtelettes et les tranches d'agneau peuvent être cuites au four, braisées, grillées, cuites sur le barbecue ou sautées. On doit pratiquer des incisions dans la bordure de gras avant la cuisson, puis assaisonner la viande et cuire au degré de cuisson désiré, soit à point (gris rosâtre) ou bien cuit (gris brunâtre). Les durées de cuisson sont basées sur la température d'entreposage de la viande au réfrigérateur, soit 4 °C.

POUR CUIRE AU FOUR Placer la viande sur le gril d'une rôtissoire peu profonde. Badigeonner d'huile, puis cuire au centre du four à 160 °C.

Côtelettes et tranches d'agneau cuites au four
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Épaisseur (cm)	Durée de cuisson (min)	
		à point	bien cuit
Côtelettes de côte et de longe	1,5	25 – 30	35 – 40
Côtelettes d'épaule		40 – 45	60 – 65
Tranches de gigot		35 – 40	55 – 60
Côtelettes de côte et de longe	2,5	35 – 40	55 – 60
Côtelettes d'épaule		55 – 60	75 – 80
Tranches de gigot		50 – 60	70 – 75

POUR BRAISER Brunir la viande dans l'huile, selon la durée de cuisson recommandée. Retirer la viande de la poêle. Pour préparer 250 mL de sauce, conserver 25 mL de gras. Placer dans la poêle, ajouter 25 mL de farine au gras et brunir le roux; y verser 250 mL de liquide (eau, jus de tomate) et remuer. Porter à ébullition. Remettre la viande dans la poêle. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter selon le tableau ci-dessous.

Côtelettes et tranches d'agneau braisées
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Épaisseur (cm)	Durée du brunissement (min par côté)	Durée de cuisson après brunissement (min par côté)
Côtelettes de côte et de longe	1,5	1 – 2	4
Côtelettes d'épaule		1 – 2	5
Tranches de gigot		1 – 2	11 – 12
Côtelettes de côte et de longe	2,5	2 – 3	8
Côtelettes d'épaule		2 – 3	11
Tranches de gigot		2 – 3	18

POUR GRILLER Faire chauffer le four au préalable. Placer la viande sur le gril froid de la lèchefrite, à la distance recommandée de la source de chaleur. Faire griller de chaque côté selon le tableau ci-dessous.

Côtelettes et tranches d'agneau grillées
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Épaisseur (cm)	Distance de la source de chaleur (cm)	Durée de cuisson après brunissement (min par côté)	
			à point	bien cuit
Côtelettes de côte et de longe	1,5	5	2 – 3	4 – 5
Côtelettes d'épaule et tranches de gigot			3 – 4	5 – 6
Côtelettes de côte et de longe	2,5	8	5 – 6	7 – 8
Côtelettes d'épaule et tranches de gigot			7 – 8	8 – 9

POUR CUIRE SUR LE BARBECUE Placer la viande sur le gril graissé, à 12 cm de la source de chaleur. Tourner une fois durant la cuisson. Si désiré, badigeonner à plusieurs reprises d'une marinade ou d'une sauce barbecue chaudes durant les cinq dernières minutes de la cuisson.

Côtelettes et tranches d'agneau cuites sur le barbecue
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Épaisseur (cm)	Durée de cuisson (min par côté)	
		à point	bien cuit
Côtelettes de côte et de longe	2,5	5 – 6	7 – 8
Côtelettes de côte et tranches de gigot		7 – 8	8 – 9

POUR FAIRE SAUTER Brunir la viande dans l'huile, de 30 s à 1 min de chaque côté. Retourner, baisser le feu et laisser cuire jusqu'au degré de cuisson désiré.

Côtelettes et tranches d'agneau sautées
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Épaisseur (cm)	Durée de cuisson après brunissement (min par côté)	
		à point	bien cuit
Côtelettes de côte et de longe	1,5	3	5
Côtelettes d'épaule		4	6
Tranches de gigot		3 – 4	5 – 6
Côtelettes de côte et de longe	2,5	6	8
Côtelettes d'épaule		8	9
Tranches de gigot		8 – 9	11 – 12

Gigot, longe et épaule d'agneau

Le gigot, la longe et l'épaule d'agneau peuvent être rôtis au four ou à la broche. On doit assaisonner la viande au préalable, puis cuire au degré de cuisson voulu. Les durées de cuisson données sont basées sur la température d'entreposage de la viande au réfrigérateur, soit 4 °C.

POUR RÔTIR Placer l'agneau sur le gril d'une rôtissoire peu profonde, le côté gras sur le dessus. Insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus charnue du rôti, en s'assurant que la pointe du thermomètre ne touche ni os ni gras. Rôtir à découvert à 160 °C jusqu'à ce que le degré de cuisson voulu ou la température interne désirée soient atteints. À la sortie du four, laisser reposer le rôti environ 10 min afin de faciliter le dépeçage.

Agneau rôti au four
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Poids (kg)	Durée de cuisson (h)	
		à point	bien cuit
Gigot – entier	2,5 – 3,0	2 – 2¼	2¼ – 2¾
– jarret	1,5 – 2,0	1½ – 2	2 – 2½
– croupe	1,5 – 2,0	1¾ – 2¼	2¼ – 2¾
Longe	1,0 – 1,5	¾ – 1	1 – 1¼
Épaule	1,5 – 2,0	1½ – 1¾	2 – 2½
	2,0 – 2,5	1¾ – 2¼	2½ – 3
Épaule roulée	2,5 – 3,0	2 – 2½	2½ – 3

La température interne du rôti d'agneau doit atteindre 65 °C pour une viande à point et 75 °C pour une viande bien cuite.

POUR RÔTIR À LA BROCHE Équilibrer le rôti sur la broche pour assurer une cuisson uniforme. Assaisonner. Placer la viande à 10 cm de la source de chaleur et mettre le moteur en marche. À mi-cuisson, élever la broche pour que la viande soit à 12 cm de la source de chaleur. Cuire jusqu'à ce que le thermomètre à viande enregistre la température interne désirée.

Agneau rôti à la broche
Tableau de cuisson

Découpe (morceau)	Poids (kg)	Durée de cuisson (h)	
		à point	bien cuit
Gigot – entier	2,5 – 3,0	2 – 2¼	2¼ – 2¾
– jarret	1,5 – 2,0	1½ – 2	2 – 2½
– croupe	1,5 – 2,0	1¾ – 2¼	2¼ – 2¾

La température interne du rôti doit atteindre 65 °C pour une viande à point et 75 °C pour une viande bien cuite.

Recettes pour les non initiés

Ces recettes ont été mises au point à l'intention des non initiés. La saveur de l'agneau y est douce et délicate.

POCHETTES D'AGNEAU

500 mL d'agneau cuit, coupé en cubes de 1 cm (environ 350 g)
500 mL de chou finement râpé
250 mL de tomates hachées
125 mL d'oignon haché
100 mL de persil finement haché
50 mL de jus de citron frais
2 mL de sel
1 mL de poivre
2 grands pains pita

Mélanger tous les ingrédients, le pain pita mis à part. Couper les pains en deux. Remplir chaque pochette avec un quart du mélange. Donne 4 portions.

CÔTES LEVÉES D'AGNEAU À LA DIABLE

1,3 kg de côtes levées de flanc d'agneau
75 mL de farine
5 mL de sel
2 mL de poivre
25 mL d'huile
15 mL de moutarde préparée
125 mL de sauce chili
50 mL de vinaigre
15 mL de sauce Worcestershire
5 mL de paprika
75 mL d'oignon haché
350 mL d'eau

Enlever le gras de la viande et couper en portions individuelles. Enrober de farine, de sel et de poivre; brunir dans l'huile. Mélanger les autres ingrédients et verser sur l'agneau. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 1 h). Donne 4 portions.

AGNEAU ET POIREAUX EN CASSEROLE

500 mL de poireaux
1,2 kg de gigot d'agneau, coupé en cubes de 2 cm
50 mL de farine
25 mL d'huile
1 gousse d'ail, écrasée
5 mL de sel
1 mL de poivre
1 mL de thym
1 mL de quatre-épices
1 mL de cannelle
250 mL de bouillon de boeuf
3 tomates, pelées et coupées en quartiers
15 mL de persil haché

Couper les racines des poireaux. Enlever le bout des feuilles vertes en coupant à 5 cm de la fin de la tige blanche. Enlever la feuille extérieure, au besoin. Couper en tranches de 1 cm. Bien laver. Enrober l'agneau de farine. Brunir la viande dans l'huile. Ajouter l'ail et faire sauter 1 min. Ajouter les assaisonnements et le bouillon. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 20 min). Ajouter les tomates et les poireaux. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 min de plus). Garnir de persil et servir sur du riz ou des nouilles, au goût. Donne 6 portions.

RAGOÛT D'AGNEAU DU MOYEN-ORIENT

600 g d'agneau à ragoût, désossé
25 mL d'huile
1 oignon haché
1 poivron vert haché
2 gousses d'ail, écrasées
5 mL de concentré de bouillon de boeuf liquide
1 boîte (398 mL) de tomates
1 mL de sel
1 feuille de laurier
1 boîte (398 mL) de haricots rouges égouttés ou 375 mL de haricots rouges cuits

Enlever le gras de l'agneau et couper en cubes de 3 cm. Brunir laviande dans l'huile et retirer de la poêle. Faire sauter l'oignon, le poivron vert et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 1 h). Servir avec du pain pita et des oignons verts, au goût. Donne 4 portions.

HORS-D'OEUVRE D'AGNEAU

125 g d'agneau haché
125 mL d'oignon haché
125 mL de poivron vert haché
2 gousses d'ail, écrasées
250 mL de tomates hachées
5 mL de farine
5 mL de poudre de chili
2 mL de sel
24 abaisses de tartelettes cuites

Faire sauter la viande, l'oignon, le poivron vert et l'ail jusqu'à brunissement de la viande. Égoutter le gras. Ajouter les tomates, la farine, la poudre de chili et le sel. Laisser mijoter 5 min en remuant occasionnellement. Remplir chaque abaisse de tartelette de 15 mL du mélange. Donne 24 hors-d'oeuvre.

AGNEAU À LA SAUCE AUX CANNEBERGES

600 g d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux de 3 cm
25 mL d'huile
75 mL d'oignon haché
250 mL de bouillon de boeuf
50 mL de sauce barbecue
15 mL de jus de citron
5 mL de sel
Pincée de poivre
15 mL de fécule de maïs
25 mL d'eau
250 mL de sauce aux canneberges entières

Brunir l'agneau dans l'huile et retirer de la poêle. Ajouter l'oignon et faire sauter jusqu'à ce qu'il soit transparent. Remettre la viande dans la poêle; ajouter le bouillon, la sauce barbecue, le jus de citron et les assaisonnements. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 1 h). Mélanger la fécule de maïs et l'eau et verser dans la poêle; ajouter la sauce aux canneberges. Mélanger et laisser mijoter jusqu'à épaississement. Servir sur des pommes de terre en purée, si désiré. Donne 4 portions de 200 mL.

Recettes pour les amateurs d'agneau

Les amateurs d'agneau apprécieront pleinement la saveur unique de cette viande avec l'apport des assaisonnements et des ingrédients proposés dans les recettes suivantes.

SOUPE À L'AGNEAU ET AUX LÉGUMES

250 g de poitrine ou de flanc d'agneau, en cubes de 3 cm
1 gousse d'ail, écrasée
15 mL d'huile
1,3 L d'eau
10 mL de sel
1 mL de poivre
1 feuille de laurier
50 mL d'orge perlée
125 mL de pommes de terre hachées
125 mL de carottes hachées
125 mL de céleri haché
50 mL d'oignon haché
15 mL de persil frais haché

Brunir la viande et l'ail dans l'huile. Égoutter le gras. Ajouter l'eau, les assaisonnements et l'orge. Couvrir et laisser mijoter 2 h. Enlever l'excès de gras du bouillon ou refroidir le bouillon pendant plusieurs heures et dégraisser. Remettre la viande dans le bouillon et ajouter les légumes et le persil. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 30 min). Donne 4 portions.

SAUCE À LA MENTHE

50 mL de vinaigre
50 mL d'eau chaude
15 mL de sucre
50 mL de feuilles de menthe fraîches, finement hachées
OU 2 mL de feuilles de menthe séchées

Mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 1 min. Laisser infuser 30 min afin d'extraire tout le parfum de la menthe. Refroidir et servir avec des côtelettes d'agneau. Donne environ 100 mL.

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES

175 mL d'eau
50 mL de moutarde en poudre
50 mL de sauce soja
5 mL de romarin
2 mL de gingembre
1 gousse d'ail, écrasée
4 côtelettes d'épaule d'agneau OU 8 côtelettes de longe ou de côte de 1,5 cm d'épaisseur (environ 800 g)

Mélanger tous les ingrédients sauf l'agneau. Verser sur les côtelettes et laisser mariner 8 h ou toute une nuit. Pratiquer des incisions dans la bordure de gras à 3 cm d'intervalle. Griller à 5 cm de la source de chaleur (de 3 à 4 min de chaque côté pour une viande à point ou de 5 à 6 min pour une viande bien cuite). Donne 4 portions.

AGNEAU À L'ÉRABLE

2 kg de gigot d'agneau
200 mL de vinaigrette italienne
125 mL d'eau
15 mL de jus de citron
10 mL de sauce Worcestershire
5 mL de moutarde en poudre
2 mL de romarin
2 mL de sauge
2 mL de menthe séchée
1 gousse d'ail, écrasée
125 mL de sirop d'érable

Placer la viande sur le gril d'une rôtissoire peu profonde. Mélanger tous les autres ingrédients, sauf le sirop d'érable, et en badigeonner la viande. Mettre à rôtir durant 1 h 30 min à 160 °C, en badigeonnant souvent et en ajoutant de l'eau au besoin. Dégraisser et retirer le gril. Verser le sirop d'érable sur le rôti. Couvrir et rôtir jusqu'à ce que la viande soit cuite (environ 45 min de plus à 65 °C pour une viande à point ou environ 1 h 15 min de plus à 75 °C pour une viande bien cuite). Servir la viande avec le jus de la cuisson. Donne 6 portions.

RAGOÛT IRLANDAIS

600 g d'agneau à ragoût désossé OU 1 kg d'agneau à ragoût avec os
15 mL d'huile
250 mL d'oignon tranché
1 gousse d'ail, écrasée
50 mL de farine
10 mL de sel
Pincée de poivre
2 mL de thym
500 mL d'eau
4 carottes, coupées en diagonale en morceaux de 2 cm
4 pommes de terre pelées et coupées en quartiers

Enlever le gras et couper la viande en morceaux de 3 cm. Brunir ceux-ci dans l'huile et retirer de la marmite. Ajouter l'oignon et l'ail et faire sauter jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Remettre la viande dans la marmite, saupoudrer de farine et brunir à nouveau légèrement. Ajouter les assaisonnements et l'eau. Couvrir et laisser mijoter 45 min. Ajouter les légumes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 30 min de plus). Donne 4 portions.

AGNEAU À LA MODE DE LA BARBADE

- 125 mL d'oignon tranché
- 125 mL de céleri tranché
- 125 mL de poivron vert en dés
- 15 mL de beurre ou de margarine
- 1 boîte (540 mL) de tomates
- 625 mL d'agneau cuit, en cubes de 2 cm (environ 350 g)
- 10 mL de poudre de cari
- 5 mL de sel
- Pincée de piment fort broyé

Faire sauter l'oignon, le céleri et le poivron vert dans le beurre jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter les autres ingrédients. Couvrir et laisser mijoter 45 min. Servir avec des nouilles chaudes, si désiré. Donne 4 portions de 200 mL.

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

- 2 kg de jarret d'agneau
- 15 mL d'huile
- 50 mL de farine
- 500 mL de bouillon de poulet
- 6 petits oignons
- 1 feuille de laurier
- 5 mL de paprika
- 5 mL de sel
- 2 mL de poivre
- 750 mL de carottes, coupées en morceaux de 3 cm
- 250 mL de céleri, coupé en morceaux de 3 cm
- 6 petites pommes de terre

Brunir la viande dans l'huile. Saupoudrer de farine et brunir à nouveau légèrement. Ajouter graduellement le bouillon. Ajouter les oignons et les assaisonnements. Couvrir et cuire 1 h à 160 °C. Ajouter les autres légumes. Couvrir et cuire jusqu'à ce que les légumes et la viande soient tendres (de 45 à 50 min de plus). Dégraisser avant de servir. Donne 6 portions.

CÔTELETTES D'AGNEAU AVEC SAUCE FRANÇAISE À L'OIGNON

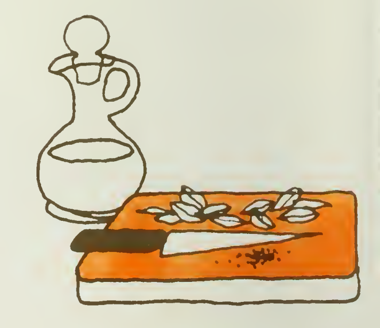
- 1,5 L d'oignon tranché
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 25 mL de beurre ou de margarine
- 25 mL de farine
- 2 mL de sel
- 1 mL de poivre
- Pincée de muscade
- 250 mL de lait ou de crème légère
- 8 côtelettes de longe d'agneau de 1,5 cm d'épaisseur (environ 800 g)

Cuire l'oignon et l'ail dans le beurre ou la margarine sur feu doux jusqu'à ce que les oignons soient très tendres (environ 1 h). Ajouter en remuant la farine et les assaisonnements. Ajouter graduellement le lait ou la crème. Mélanger et laisser mijoter jusqu'à ce que le tout soit lisse et épais. Servir chaud sur des côtelettes d'agneau sautées ou grillées au four. Garnir de persil, si désiré. Donne 4 portions.

MOUSSAKA À LA CANADIENNE

- 75 mL d'oignon haché
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 10 mL d'huile
- 350 g d'agneau haché
- 2 mL d'origan
- 2 mL de basilic
- 2 mL de cannelle
- 2 mL de sel
- 0,5 mL de poivre
- 1 boîte (213 mL) de sauce aux tomates
- 1 petite aubergine (450 g)
- Sel
- Eau bouillante
- 50 mL de beurre
- 65 mL de farine
- 2 mL de sel
- Pincée de poivre
- 250 mL de lait
- 75 mL de fromage parmesan râpé

Faire sauter l'oignon et l'ail dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter la viande et brunir. Dégraisser. Ajouter les assaisonnements et la sauce aux tomates. Couvrir et laisser mijoter 30 min. Peler l'aubergine et couper en tranches minces. Déposer l'aubergine dans une lèchefrite et saupoudrer de sel; couvrir d'eau bouillante et laisser reposer 5 min. Bien égoutter l'aubergine. Faire fondre le beurre et y ajouter la farine, 2 mL de sel et une pincée de poivre. Ajouter graduellement le lait. Mélanger et laisser mijoter jusqu'à ce que le tout soit lisse et épais. Retirer du feu. Disposer la moitié de l'aubergine dans un plat à cuisson carré de 2 L (20 cm de côté). Verser la sauce à la viande et recouvrir avec ce qui reste de l'aubergine. Verser la sauce à la crème sur l'aubergine et garnir de fromage. Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que le dessus soit bien doré (de 35 à 40 min). Refroidir légèrement et couper en carrés. Donne 4 portions.



AGNEAU RÔTI

4 côtelettes d'épaule d'agneau de 1,5 cm d'épaisseur (environ 800 g)
10 mL de sauce Worcestershire
75 mL de chapelure ou de craquelins émiettés
10 mL d'oignon émincé
5 mL de zeste de citron finement râpé
5 mL de persil séché
5 mL de sel
1 mL de poivre

Enlever le gras des côtelettes d'épaule et badigeonner de sauce Worcestershire. Mélanger les autres ingrédients. Placer les côtelettes dans une casserole de 2 L et couvrir du mélange de chapelure. Cuire au four à 160 °C jusqu'à ce que la viande soit cuite (de 40 à 45 min pour une viande à point ou de 60 à 65 min pour une viande bien cuite). Donne 4 portions.

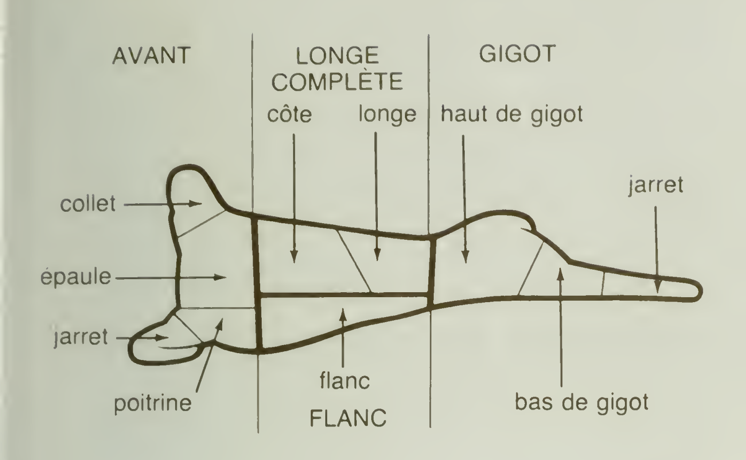
CUISINE À LA MODE MÉTRIQUE

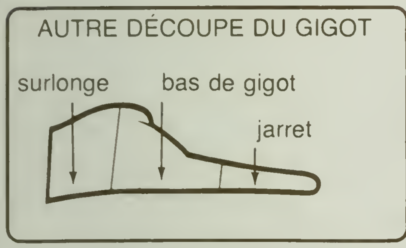
TEMPÉRATURE

Températures utilisées couramment

°C	remplace °F	°C	remplace °F
100	200	190	375
150	300	200	400
160	325	220	425
180	350	230	450

Température du réfrigérateur: 4°C remplace 40°F
Température du congélateur: −18°C remplace 0°F





Consommation et Corporations Canada

PUBLICATION 1501/F On peut en obtenir des exemplaires à la Direction générale des communications, Agriculture Canada, Ottawa K1A 0C7

N° de cat. A63-1501/1984F ISBN: 0-662-92733-8
Impression 1972 Révision 1984 Réimpression 1986 15M–8:86

Also available in English under the title *Canadian lamb.*